お取扱い上の注意

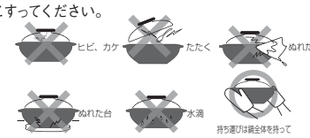
⚠ガラス、陶器は割れるものです。洗浄やご使用時はていねいにお取扱いください。
⚠オーブン、電子レンジでは使用できません。
⚠お子様に使用させないでください。また、幼児のそばで使用したり、幼児の手の届く所に置かないでください。
⚠天ぷら、フライ等の揚げ物は絶対にしないでください。火災の原因になります。
⚠炒め物等の油料理には使用しないでください。
⚠空焚きは絶対にしないでください。必ず食材や水分を入れた状態で調理してください。調理中は本体が大変熱くなり、フタ中央の空気穴から蒸気が噴き出します。鍋つかみ等を必ず使用し、フタや鍋に直接触れないでください。やけどの原因になります。また、調理後はテーブル等には直接置かず、鍋敷きを使用してください。

●ヒビ、欠け、強いスリ傷の入ったものは、思わぬときに破損することがありますので、使用しないでください。
●フタ、鍋身の内面を、金属スプーンなどで強くたたいたり強くこすったりしないでください。破損の原因になります。
●破損した際のお取扱いは、ケガをしないよう十分ご注意ください。
●廃棄する際は、各自治体の指示に従い分別してください。
●フタ、鍋本体が熱いうちにぬれた布でふれたり、ぬれた台の上に置くと、急激な温度変化により破損する場合があります。おやめください。
●直火調理、電子レンジ加熱後は本体が大変熱くなりますので持ち運びの際は、なべつかみなどを使って鍋全体を持ってください。また、ビニール製のテーブルクロスなど、熱に弱いものの上には置かないでください。

お手入れの方法

⚠洗浄する場合は、やわらかいスポンジに中性洗剤を使用してください。
⚠やわらかいスポンジでも、下図のようにクレンザーや陶器、ガラスに傷のつく研磨材、または研磨粒子がついているスポンジなどは使用しないでください。鍋身はキズや亀裂が入ると通電しない可能性があります。また、思わぬときに破損する原因となります。
⚠使用後の鍋身は長時間水や洗剤に浸したままにしないでください。カビや臭気の原因になります。汚れは早めに落とし、洗浄後、水気を拭き取ってください。収納するときは風通しの良いところで完全に乾燥させてから収納してください。

●ガラスフタ、樹脂パーツは食器洗い乾燥機のご使用ができます。ご使用の際はお手持ちの食器洗い乾燥機の取扱説明書をよくお読みください。鍋身は食器洗い乾燥機のご使用はできません。
●ガラスフタの汚れのひどいときは「家庭用漂白剤」を薄めてご使用ください。その際「家庭用漂白剤」の取扱注意事項を必ずお守りください。漂白後は十分に水洗いしてください。鍋身に「家庭用漂白剤」等は使用しないでください。
●鍋身の焦げ付きがひどい場合は、鍋身に水を適量入れ重曹を小さじ2杯程度加え、弱火で煮立たせ、しばらく置いてからスポンジでこすってください。



調理時のお取り扱いの注意

IH調理器ご使用の際の注意

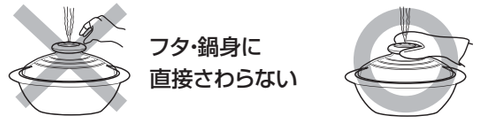
⚠IH調理器でご使用の際は、必ずトッププレートの中央に置いてご使用ください。
⚠ご使用の際は急激な加熱を避け弱火～中火でご使用ください。
⚠一部IH調理器の機種によっては使用できない場合があります。
⚠IH調理器の温度制御機能は使用できません。

直火ご使用の際の注意

⚠直火調理の際は下図を参考に弱火～中火でご使用ください。

やけどに注意

調理中は本体が大変熱くなり、フタ中央の空気穴から蒸気が噴き出します。鍋つかみ等を必ず使用し、フタや鍋に直接触れないでください。



末永くご使用いただくために

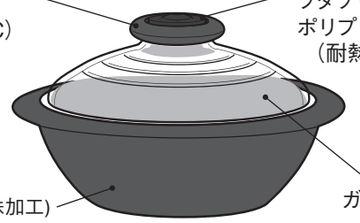
カビやニオイが付く原因になります。
調理前後に鍋身の中に食材を保存するのはおやめください。

コゲ付きの原因になります。
調理中の火力及び具材のかき回しなどに気をつけてください。

コゲ付いてしまったら…
鍋身に水を適量入れ重曹を小さじ2杯程度加え、弱火で煮立たせしばらく置いてからスポンジでこすってください。

使用後の鍋身はよく乾燥させてください。
使用後の鍋身は長時間水や洗剤に浸したままにしないでください。カビや臭気の原因になります。汚れは早めに落とし、洗浄後、水気を拭き取ってください。収納するときは風通しの良いところで完全に乾燥させてから収納してください。

材質のご案内

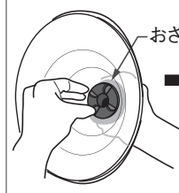


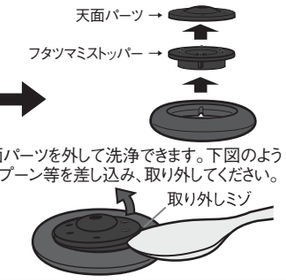
製品サイズ：本体 径270・高170・内径233
●MADE IN JAPAN

フタグリップの取り外し方法

フタグリップは外して洗浄することができます。

①右手でフタグリップを持ち、左手でフタ裏側をおさえる。
②右手で反時計回りにグリップを回し、はずしてください。
③ストッパーを外します。





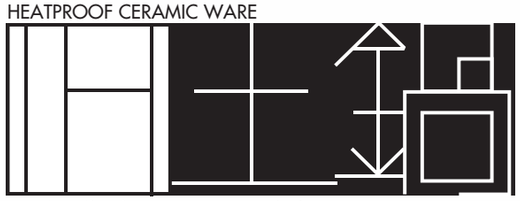
※天面パーツを外して洗浄できます。下図のようにスプーン等を差し込み、取り外してください。

※天面パーツはなくさないよう、ご注意ください。
※天面パーツ内に水がたまっていると蒸気音がうまく鳴らない可能性があります。
※蒸気音が不要な場合は天面パーツを外してご使用ください。

⚠フタグリップはしっかりと閉めてご使用ください。
フタグリップがゆるんだまま持つと落下の危険性があります。

HARIO

HEATPROOF CERAMIC WARE



フタがガラスのIH土鍋
-IH土鍋で作る5つのレシピ-

5 recipes for “The Glass Top IH DONABE”

レシピ監修　料理家　中山章子

取扱説明書
お買いあげ誠にありがとうございます。正しくご使用していただくため、この取扱説明書を必ずお読みください。
また、お読みになりましたら、大切に保管してください。

CH・IH
100V

ご使用の前に必ずお読みください。

鍋のお取扱い上の注意

使用する前には必ず各部に異状がないことを確認してください。また、各部にき裂、破損、へこみ、曲がり、緩みなどの異状を生じた場合は使用しないでください。

本製品は耐熱陶器製の鍋身の内側にIH用特殊加工が施してあります。
キズや亀裂が入ると通電しない可能性があります。
お取り扱いには十分ご注意ください。

⚠空焚きは絶対にしないでください。必ず食材等を入れた状態で調理してください。洗浄する場合は、やわらかいスポンジに中性洗剤を使用し、傷のつく研磨材、または研磨粒子がついているスポンジ等は使用しないでください。
⚠本製品は100VIH調理器でご使用できます。ご使用の際は急激な加熱を避け、火力は弱火～中火でご使用ください。
⚠縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。
⚠鍋底が高温になりますので市販のIH保護シート等は使用しないでください。
⚠使用後の鍋身は長時間水や洗剤に浸したままにしないでください。カビや臭気の原因になります。汚れは早めに落とし、洗浄後、水気を拭き取ってください。収納するときは風通しの良いところで完全に乾燥させてから収納してください。
⚠鍋身は食器洗い乾燥機のご使用は出来ません。

本製品はSGマークの土鍋です。SGマーク制度は、調理器具の欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。

部品のお取扱い・お問い合わせ
パーツについて　HARIOパーツ　検索
またはフリーダイヤル:0120-39-8208

製品についてのお問い合わせ先
HARIO株式会社
〒103-0006 東京都中央区日本橋富沢町9-3
フリーダイヤル:0120-39-8208 http://www.hario.com

910455
MNI-225 レシピ説明書 1412

ＩＨ対応、直火ＯＫ

■耐熱温度差350度に耐える耐熱陶器の内側にＩＨ用の特殊加工を施しました。また、ＩＨの他に直火に対応します。
（ＩＨ、直火共に使用時は弱火～中火で使用してください。）
■調理をしてそのまま食卓でも使えるシンプルなデザインの土鍋です。
■MADE IN JAPAN

耐熱ガラス製ドーム型フタ

■たっぷりの具材も入るドーム型形状のフタ。
■透明な耐熱ガラスフタは煮込み中も調理の様子が見えて安心です。